Brut Experience 2024

7º Concurso internacional de cavas e espumosos

Ficha de Inscripción

DATOS DEL PRODUCTOR

Empresa: _____ NIF: _____

Dirección: _____

Código Postal: _____ - _____ Localidad: _____País: _____

Correo electrónico: _____Teléfono: _____

ESPUMOSO 1:

Marca del espumoso_____

Número de botellas producidas_____ Método de producción_____

Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____

Fecha de degüelle (AAAAMM)_____ Color_____

Código Lote_____ Año (s) de cosecha _____

Castas_____

Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede_____

Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l)_____ (g/l)_____ Indicación de la presión interior de la botella a 20ºC (bares)_____Volumen alcohólico a 20ºC (%)_____Acidez total (meq/l)_____ Acidez volátil (meq/l)_____ Dióxido de azufre (SO2) total (mg/l)____ Dióxido de azufre (SO2) libre (mg/l)_____

ESPUMOSO 2:

Marca del espumoso_____

Número de botellas producidas_____ Método de producción_____

Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____

Fecha de degüelle (AAAAMM)_____ Color_____

Código Lote_____ Año (s) de cosecha _____

Castas_____

Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede_____

Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l)_____ (g/l)_____ Indicación de la presión interior de la botella a 20ºC (bares)_____Volumen alcohólico a 20ºC (%)_____Acidez total (meq/l)_____ Acidez volátil (meq/l)_____ Dióxido de azufre (SO2) total (mg/l)____ Dióxido de azufre (SO2) libre (mg/l)_____

ESPUMOSO 3:

Marca del espumoso_____

Número de botellas producidas_____ Método de producción_____

Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____

Fecha de degüelle (AAAAMM)_____ Color_____

Código Lote_____ Año (s) de cosecha _____

Castas_____

Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede_____

Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l)_____ (g/l)_____ Indicación de la presión interior de la botella a 20ºC (bares)_____Volumen alcohólico a 20ºC (%)_____Acidez total (meq/l)_____ Acidez volátil (meq/l)_____ Dióxido de azufre (SO2) total (mg/l)____ Dióxido de azufre (SO2) libre (mg/l)_____

Brut Experience®: Una organización Enóphilo® - Todos los derechos reservados © 2024

ESPUMOSO 4:
Marca del espumoso_____
Número de botellas producidas_____ Método de producción_____
Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____
Fecha de degüelle (AAAAMM)_____ Color_____
Código Lote_____ Año (s) de cosecha _____
Castas_____
Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede_____
Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l)_____ (g/l)_____ Indicación de la presión interior de la botella a 20ºC (bares)_____Volumen alcohólico a 20ºC (%)_____Acidez total (meq/l)_____ Acidez volátil (meq/l)_____ Dióxido de azufre (SO2) total (mg/l)____ Dióxido de azufre (SO2) libre (mg/l)_____

ESPUMOSO5:
Marca del espumoso_____
Número de botellas producidas_____ Método de producción_____
Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____
Fecha de degüelle (AAAAMM)_____ Color_____
Código Lote_____ Año (s) de cosecha _____
Castas_____
Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede_____
Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l)_____ (g/l)_____ Indicación de la presión interior de la botella a 20ºC (bares)_____Volumen alcohólico a 20ºC (%)_____Acidez total (meq/l)_____ Acidez volátil (meq/l)_____ Dióxido de azufre (SO2) total (mg/l)____ Dióxido de azufre (SO2) libre (mg/l)_____

INSCRIPCIÓN

Las inscripciones están abiertas hasta **29 de Junio de 2024**.

El concursante debe efectuar, en el acto de la inscripción, el pago de 35 euros más IVA a la tasa legal en vigor (23%). Por cada muestra a concurso debe abonar también, al mismo tiempo, 90 euros más IVA (hasta el 30 de abril) o 120 euros más IVA (hasta el 29 de junio).

Asimismo, y por cada vino presentado a concurso, deben enviarse, de 1 de mayo a 29 de junio, por lo menos **3 muestras de 75cl** a:

Holliday Inn Lisboa Continental
A/C Brut Experience
Rua Laura Alves, 9
1069-169 Lisboa
PORTUGAL

La organización se reserva el derecho de no aceptar la inscripción si no se adjunta el respectivo comprobante de pago. El envío de esta ficha de inscripción debidamente firmada implica la aceptación del reglamento del concurso.

___/____/____ _____
Fecha Firma y sello

Brut Experience®: Una organización Enóphilo® - Todos los derechos reservados © 2024